



# Parrilla de contacto ondulada lisa 3.600 W

precio	<b>330.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10011990</b>
Código del fabricante	<b>10011990</b>
Código EAN	<b>4062859010544</b>

## Descripción del producto

### Parrilla de contacto ondulada lisa 3.600 W

### Cocción eficiente por ambos lados con la parrilla de contacto de 3,600 W

La plancha grill doble es un aparato de cocina profesional, concebido no solamente para restaurantes, bares, cafeterías y servicios de catering, sino también para uso particular. Las placas de la parrilla son de uso flexible, resultando ideales para la elaboración de platos de carne, verdura, sándwiches y montaditos.

### Parrilla eléctrica de fácil manejo

Gracias a su control de temperatura de regulación continua entre **50 y 300 °C** y su potencia de **3,600 W**, permite preparar de forma suave y controlada platos como carne, pescado, verduras y sándwiches, entre otros. La temperatura se ajusta con reguladores separados. Las dos luces indicadoras incorporadas ayudan al control durante la operación. La luz de advertencia verde indica que la parrilla de contacto está encendida; la luz naranja se apaga tan pronto se alcanza la temperatura seleccionada.

La parrilla eléctrica convence por su acabado robusto y de alta calidad. La carcasa ha sido fabricada en acero inoxidable resistente a arañazos y está equipada con dos placas de parrilla superiores y una inferior, lo que garantiza un calentamiento simultáneo de los alimentos. Las placas se calientan eléctricamente. Como resultado, la parrilla grill no desprende olores molestos ni humo, como en el caso del grill convencional, lo que hace que este aparato resulte ideal para uso en interiores.

Las placas superiores de la parrilla de contacto profesional son regulables en altura y se pueden ajustar. Las placas de hierro fundido evitan que los alimentos se peguen. Con su forma estriada, proporcionan el patrón ondulado característico de filetes, pan y otras delicias al grill. La superficie de la parrilla extragrande con dos placas superiores de apertura independiente ofrece gran cantidad de espacio para asar. Además, podrás utilizar el dispositivo para mantener caliente y asar al mismo tiempo.

La parrilla de contacto dispone de una bandeja recogegrasa extraíble en la que va a parar la grasa sobrante durante la preparación. No solamente podrás preparar alimentos saludables y bajos en grasa, sino que también te permitirá llevar a cabo una limpieza completa y fácil después de cada uso. Asimismo, los pies de goma antideslizantes y las asas con aislamiento térmico garantizan la seguridad durante el trabajo.

### Detalles técnicos:

Tensión [V]:**230**

Placa de parrilla:**Ribbed + Flat**

Modelo:**Double**

Bandeja recogegotas:**Sí**

Material de la carcasa:**Acero inoxidable**

Material de la placa de parrilla:**Hierro fundido**

Dimensiones de la placa grill [cm]:**Placas superiores, cada una: 21 x 21 cm; placa inferior: 48 x 23 cm**

Rango de temperatura [°C]:**50 - 300**

---

Potencia [W]:**3.600**

Cable de alimentación [m]:**1,5**

Dimensiones (LxAxA) [cm]:**57 x 37 x 23**

Peso [kg]:**23.4**

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**65 x 43.5 x 26.5**

Peso del envío [kg]:**24.9**

## **Contenido del envío:**

- Parrilla de contacto doble
- Cepillo de limpieza
- Instrucciones

## **Datos importantes:**

- Potente – calentamiento rápido gracias al elemento calefactor de 3,600 W
- Versátil – gracias a sus superficies (lisa y ondulada)
- De mantenimiento sencillo – fácil limpieza gracias a la carcasa de acero inoxidable, las placas de hierro fundido y la bandeja extraíble
- Amplia – las placas de parrilla ofrecen gran cantidad de espacio (placas superiores, cada una: 21 x 21 cm; placa inferior: 48 x 23 cm)
- Eficiente – gracias a la parrilla de dos placas